

うつわから  
広がる食育 ①

資源と環境の教育を考える会『エコが見える学校』  
関東学院大学非常勤講師  
三信化工株式会社

海老原誠治

えびはら せいじ

佐賀大学物理学科卒業、佐賀大学・窯芸教室 宮尾正隆教授に師事、佐賀県立有田窯業大学校・常勤講師を経る。

# 手で持ち、五感で触れる『うつわ』

## 個々が尊重される日本の文化

観光地で土産物屋さんに入ると、「夫婦茶碗・夫婦箸」をよく見かけます。馴染みの光景と思いきや、海外では見ることなく、あるとしても同じ形のペアかセットです。大小の組み合わせである夫婦食器は、ありふれたようで、実はすごい文化なのです。また日本の箸は、伸ばした親指と人差し指の間（一咫）に対し、1.5倍の長さを目安に、自分に合ったサイズを選べます。

自身の体が基準となることを、デザインの世界で「身度尺」といいます。日本では、人それぞれが、それぞれの手に合う心地よさ・自分の好みを追求し、選べるのです。共用とは違う、属人器という自分専用の茶碗・箸を持つ文化を生みました。人と合わせる「揃え」の文化と同時に、うつわ選び

では、さまざまな価値観や違いが許され、個々が尊重される自由があります。

これは、日本人が板の間・畳を基本とし、膝に近い、低い高さに食材・食器がある生活から生まれました。食べやすい自然な動作として、うつわは手で持ち、唇へ導かれました。すると目で楽しむだけでなく、手触りや口あたり・重み・滑らかさや温もり・霧囲気までをも、五感を通して味わいます。自分に馴染むうつわを探し、見つけ出し、時には他者と共に感し、茶の世界でも研ぎ澄まされます。

それでは、うつわを持ち・味わう日本の文化に対し、海外文化は劣っているのでしょうか？ 欧米であれば食空間が、机の高さによって上げ底された分、うつわを持つ作業・動作が余分となり、少し猫背気味に食べれば、合理的に食べられます。うつ

図 箸の長さの目安



▲「コザと膳・和食器で食べる和食給食  
(東京都足立区梅島小学校)

わを味わうか、無駄の無い動きか。どちらが優れているかでなく、それぞれの文化の方向が違うだけです。伝統的姿勢から外れ、犬食いや碗を持って食べるのは、机での食事が多い現在の生活に起因します。

一方で、ゴザの上でいただく和食給食の取り組みでは、子どもたちは自然と碗を持ち、正しい食事姿勢になります。多く語らなくても、生きた教材としての体験が、気づきを生むのです。

## 『うつわ』を生きた教材に

高齢者向けの設計などをアクセシブルデザイン〔食など、目的とする活動が達成（アクセス）できるの意〕といいます。うつわ・スプーンをはじめ、衣食住の身の回りの製品の工夫から、なるべく個々の利用者にとって適した環境にしようという試みです。日本でも当然取り組んでいますが、相

手の価値観や立場に合わせて環境を変えることは、個々のうつわ・人それぞれに向けたおもてなし・室礼として、これまでも培われてきました。そう思うと、他人と違う価値観で各々のうつわを普通に持てることは、誇れる文化です。

三信化工では、このように、うつわを切り口とした和食・文化・環境への「気づき」を期待したプログラムや、ゴザ・膳（折敷）・和食器を貸し出し、手に持ち、五感で触れる『うつわ』を生きた教材とした和食給食を展開しています。食育現場のお手伝いを目指し、常にプログラムの模索をしていますので、ご教示いただければ幸いです〔三信化工（株）営業開発部 Tel. 03-3539-3424〕。

本連載では、実践例を挙げながら、うつわから伝えられる日本の食文化、食育の可能性を探っていきたいと考えています。

### 知りたい！ うつわと食のミニ知識

#### 高台ってなに？

器の裏にある輪状の出っ張りを、「高台」といいます。器を置いた面に隙間ができることで、持ちやすくなり、茶道や骨董では高台の造形を、見た目はもちろん指でも味わい、何より食を尊い物、また供物として、天へ近づけます。

高台を設けないと器の底がざらざらになり、盆や皿を傷つけやすくなります。給食業界では高台を「糸尻」と呼ぶときがありますが、それは誤用です。陶磁器を粘土の塊から連続して口クロで引く場合、糸を巻き付け切り離しますが、この跡をそのまま底面にしたり、跡の波目を生かして高台にした物を、本来は糸底・糸尻高台といいます。通常はひっくり返して乾かした後、再び口クロで削り出すか、盛り付けて高台とします。近代、磁器や樹脂を中心に、糸のように幅の細い高台が増えたことから、糸尻が誤用されたようです。



▲口クロで引き、糸切りをする様子  
(川本太郎：皿屋@佐賀)



▲糸切りの跡。「糸尻」  
「糸底」ともいう